



MAISTO ŠVAISTYMO PRIEŽASTYS LIETUVOS NAMŲ ŪKIUOSE: TAURAGĖS APSKRITIES ATVEJIS

Valdemaras Makutėnas

Vytauto Didžiojo universitetas

valdemaras.makutenas@vdu.lt

Gunta Grīnberga-Zālīte

Latvia University of Life Sciences and Technologies

gunta.grinberga@llu.lv

IVADAS

Aktualumas. Goodwin (2023) pabrėžia, jog trečdalis viso pasaulyje pagaminamo maisto prarandama arba iššvaistoma nuo ūkininkų iki namų ūkių – tai daugiau nei 1 milijardas tonų. Pavertus kalorijomis, tai reiškia, kad 24 proc. pasaulio maisto lieka nesuvalgyta, tuo pačiu metu 1 iš 10 žmonių visame pasaulyje badauja. Toks maisto praradimas ir švaistymas kenkia ne tik žmonių sveikatai ir mitybai, bet ir ekonomikai bei aplinkai. Maisto švaistymas kasmet pasaulio ekonomikai kainuoja daugiau nei 1 trilijoną USD. Jis taip pat skatina klimato kaitą ir sudaro apie 8–10 proc. viso pasaulio šiltnamio efektą sukeliančių dujų.

Jungtinės Tautos savo Darnaus vystymosi darbotvarkėje iki 2030 m. pabrėžė, kad būtina skubiai sumažinti maisto švaistymą visame pasaulyje. Šis įsipareigojimas suformuluotas jų tvaraus vystymosi tiksluose – iki 2030 m. perpus sumažinti pasaulinį maisto švaistymą mažmeninės prekybos ir vartotojų lygmeniu, tuo pačiu sumažinant nuostolius maisto tiekimo grandinėse.

Tyrimo problema– dėl kokių priežasčių švaistomas maistas Tauragės apskrityje namų ūkiuose bei kaip tai empiriškai išmatuoti;

Tikslas – nustatyti pagrindines maisto švaistymo priežastis Tauragės apskrityje namų ūkiuose.

Uždaviniai: 1) išnagrinėti maisto švaistymo teorinius aspektus; 2) išanalizuoti maisto švaistymo priežastis Tauragės apskrityje.

Tyrimo metodika. Naudotas apklausos metodas: paruoštas klausimynas patalpintas internetiniame puslapyje www.apklausa.lt. Taip pat klausimynas skelbiamas įvairiuose socialiniuose tinkluose bei grupėse. Apklausa buvo vykdoma nuo 2024-10-03 iki 2024-12-10. Apklauskos metu gauti 406 respondentų atsakymai. Visus anketos klausimus galima išskirti į penkias grupes: klausimai, padedantys nustatyti respondentų suvokimą ir žinias apie maisto švaistymą; klausimai, padedantys išskirti maisto švaistymo priežastis; klausimai leidžiantys nustatyti maisto švaistymo mastą ir prekių grupes; klausimai, padedantys numatyti maisto švaistymo mažinimo galimybes; demografiniai klausimai.

Teorinės prielaidos

Tarptautinė tvaraus maisto sistemų ekspertų grupė (IPES) nustatė, kad 20 proc. Europos Sąjungoje pagaminamo maisto yra iššvaistoma, tai kainuoja 143 milijardus eurų, įskaitant iššvaistytus išteklius ir poveikį aplinkai. Net pusė visų užaugintų daržovių prarandama arba iššvaistoma prieš pasiekiant vartotoją. Didėjantis energijos ir medžiagų poreikis patenkinti greitai augančių ir daug išteklių reikalaujančių gyventojų poreikius verčia pereiti nuo linijinės prie žiedinės ekonomikos.

Kai kalbama apie maisto švaistymą, galima pagalvoti apie maistą, kuris išmetamas po valgio arba apie nesuvalgytą maistą maitinimo įstaigose. Tačiau maisto atliekų šaltiniai yra kur kas įvairesni. Maisto atliekoms priskiriamas pamestas arba išmestas maistas visuose maisto sistemos etapuose. Keletas maisto atliekų pavyzdžių: neparduotas maistas iš vietinių turgų ar kitų mažmeninės prekybos vietų, „lėkštės“ atliekos iš restoranų/kavinių, maisto likučiai iš maisto ruošimo restoranuose, kavinėse ar namuose (Safdie, 2023). Lai (2021) papildė, jog maisto atliekos – tai žmonėms vartoti skirtas maistas, kuris yra švaistomas ir prarandamas - tai ne tik maistas, kurį vartotojai išmeta namuose, bet ir žaliavos bei produktai, kurie prarandami auginimo etape. Maisto atliekų gali atsirasti bet kur visoje tiekimo grandinėje: derliaus nuėmimo procesų, transportavimo ir sandėliavimo metu.

Maistas prarandamas ir švaistomas įvairiais būdais, pavyzdžiui:

- švieži produktai, kurie skiriasi nuo to, kas laikoma optimaliais, įskaitant formą, dydį ir spalvą, rūšiavimo metu dažnai pašalinami iš tiekimo grandinės;
- mažmenininkai ir vartotojai dažnai išmeta maisto produktus, kurių tinkamumo laikas yra arti, tinkamumo vartoti pabaigos arba jau pasibaigęs;
- dideli sveiko valgomo maisto kiekiai dažnai lieka nepanaudoti ir išmetami iš namų virtuvių ir maitinimo įstaigų (FAO, 2022).

Turtingos arba išsivysčiusios šalys iššvaisto daugiausiai, kurios dažnai daro didelę įtaką maisto praradimui ir švaistymui. Maisto praradimo ir švaistymo sąvokos vartojamos apibūdinti abiejų tipų neefektyvumui dėl nepanaudoto maisto (Safdie, 2023).

Kai kurių maisto atliekų švaistymas yra neišvengiamas, tačiau išvengiamas maisto atliekas būtų galima paaukoti milijonams žmonių, kuriems trūksta maisto. Kadangi didelės dalies atliekų galima išvengti, labai svarbu nustatyti, ko galima išvengti, ko ne ir kaip su tuo susidoroti (Shapiro, 2024).

UNEP maisto atliekų indekso duomenimis, 2022 m. susidarė apie 1,05 milijardo tonų maisto atliekų – 60 proc. jų susidarė namų ūkiuose, 28 proc. – iš maisto paslaugų, o 12 proc. – iš mažmeninės prekybos. Tai sudaro penktadalį (19 proc.) vartotojams prieinamo maisto, kuris yra švaistomas mažmeninės prekybos, maitinimo paslaugų ir namų ūkio lygiu. Kiekvieną dieną namų ūkiuose visame pasaulyje iššvaistoma mažiausiai vienas milijardas valgomo maisto patiekalų (UNEP, 2024). Panašiai ES namų ūkiai sukuria daugiau nei pusę visų ES maisto atliekų (54 proc.), o 70 proc. maisto atliekų susidaro buityje, maitinimo paslaugų ir mažmeninės prekybos srityse (Eurostat, 2023). Maisto švaistymas yra ne tik etinė ir ekonominė problema, bet ir alinami riboti gamtos ištekliai bei teršiama aplinka. ES yra įsipareigojusi pasiekti tvaraus vystymosi tikslą – iki 2030 m. perpus sumažinti vienam gyventojui tenkantį maisto atliekų kiekį mažmeninės prekybos ir vartotojų lygiu ir sumažinti maisto nuostolius maisto gamybos ir tiekimo grandinėse (European Commission, 2024).

Tyrimo rezultatai

Atsižvelgiant į gautus rezultatus galima teigti, kad dauguma respondentų (75 proc.) supranta pakuočių ženklavimo „Geriausias iki ...“ ir „Tinka vartoti iki...“ reikšmes bei skirtumus. Nors 71 proc. respondentų teigė planuojantys savo pirktinių krepšelį, tačiau net 85 proc. prisipažino, jog tenka išmesti nepanaudotus produktus, nes baigėsi jų galiojimo laikas, galima daryti išvadą, jog respondentai perka daugiau nei gali suvartoti.

Svarbu paminėti, jog daugiau nei pusė respondentų (61 proc.) nesuvalgo viso namuose pagaminto maisto, taip pat nespėja suvartoti maisto iki kol jis sugenda (60 proc.), taigi manytina, jog žmonės negeba planuoti gaminamo maisto porcijų.

Išanalizavus gautus rezultatus paaiškėjo, jog dauguma teigia, kad maisto švaistymo problema yra jiems svarbi, tačiau mano, jog reikėtų daugiau informacijos apie maisto švaistymo mažinimo būdus. Akcentuotina, jog pagal pateiktus atsakymų duomenis respondentai yra sąmoningi suprasdami apie maisto švaistymo svarbą, tačiau kiti atsakymai į klausimus rodo, kad sąmoningumo vis dar trūksta nepaisant deklaruojamų gerų ketinimų.

Maisto švaistymo mastui įvertinti respondentų buvo prašyta nurodyti, kiek maisto vidutiniškai jie išmeta per savaitę. Gauti duomenys atskleidžia, kad dauguma apklaustųjų (76 proc.) per savaitę išmeta iki 1 kg maisto. Nors šis kiekis gali pasirodyti nedidelis, vertinant jį visų namų ūkių mastu, susidaro reikšmingas maisto atliekų kiekis. Be to, 13 proc. respondentų nurodė, kad per savaitę išmeta nuo 1 iki 2 kg, 5 proc. – nuo 2 iki 3 kg, o 2 proc. – net nuo 3 iki 5 kg maisto.

Didžiausią dalį sudaro namuose ruoštas maistas (27 proc.), duonos gaminiai (19 proc.), pienas ir jo produktai (18 proc.), šviežios daržovės (11 proc.) bei švieži vaisiai (9 proc.). Tai rodo, kad greitai gendantys ir kasdien vartojami produktai yra dažniausiai atsiduriantys tarp maisto atliekų. Manytina, jog šie duomenys atskleidžia reikšmingą problemą – netinkamą maisto planavimą arba perteklinį pirkimą. Daugelis dažniausiai išmetamų produktų galėtų būti lengvai perdirbami arba sunaudojami kitais būdais, tačiau vis tiek patenka į atliekas.

Dažniausia priežastis, dėl kurios išmetamas maistas namų ūkiuose yra ta, kad maistas sugenda – supelija, atsiranda nemalonūs kvapai ir pan. Šią priežastį nurodė 27 proc. respondentų. Kita problema – per didelis kiekis pagaminto maisto (21 proc.) ir maisto likučiai po valgio (18 proc.). Tai rodo neefektyvų maisto planavimą bei netikslų porcijų nustatymą. Be to, 17 proc. respondentų teigia, kad išmeta maistą pasibaigus jo galiojimo laikui, o tai gali būti susiję su per didelių atsargų kaupimu arba nepakankamu dėmesiu maisto laikymo terminams.

Mažesnę dalį vartotojų įvardijo kitas priežastis, tarp jų – per dideli pirktinių kiekiai, netinkamas laikymas ar tai, kad maistas buvo nepriimtinas pagal skonį ar išvaizdą.

Atlikto empirinio tyrimo rezultatai Tauragės apskrityje atskleidė, kad didžiausios maisto švaistymo priežastys namų ūkiuose yra perteklinis maisto pirkinys, nepakankamas planavimas ir dėmesio stoka produktų galiojimo laikui. Tokios priežastys atitinka bendras tendencijas, nustatytas tiek Lietuvos, tiek Europos Sąjungos mastu.

IŠVADOS IR REKOMENDACIJOS

Literatūros analizė parodė, kad maisto švaistymas yra sudėtinga, daugialypė problema, apimanti ekologinį, ekonominį ir socialinį poveikį. Reikšminga įžvalga – kad daugiausia maisto atliekų susidaro namų ūkiuose, o tai reiškia, kad vartotojų elgsena yra lemiamas veiksnys. Išanalizuoti švaistymo būdai, formos ir priežastys (pvz., planavimo stoka, galiojimo datų nesupratimas), taip pat aptartos švaistymo pasekmės bei tarptautiniai švaistymo mažinimo strategijų modeliai (pvz., žiedinė ekonomika, atliekų mažinimo hierarchija).

Tyrimo metodika buvo grindžiama teoriniais tyrimų pavyzdžiais bei praktiniu poreikiu tirti švaistymą buityje. Klausimynas buvo apėmė pirkimo įpročius, maisto likučių tvarkymą, švaistymo mastą, priežastis ir mažinimo galimybių vertinimą.

Empirinis tyrimas atskleidė, kad maisto švaistymo mastai Tauragės apskrityje išlieka dideli, nors daugelis gyventojų teigia suprantantys problemos aktualumą. Perteklinis pirkinys, neplanuotas apsipirkimas, netinkamas laikymas ir galiojimo datų nepaisymas buvo įvardyti kaip pagrindinės priežastys. Tyrimas parodė, kad gyventojai linkę atsakomybę perkelti pardavėjams ar sisteminiams priežastims, tačiau dažnai nesiekia keisti savo įpročių. Tarp svarbiausių siūlymų išskirti švietimas, maisto dalijimosi punktai, aiškesnė ženklavimo sistema ir sąmoningumo ugdymas, pradedant nuo vaikystės. Tyrimo rezultatai rodo, kad efektyvus švaistymo mažinimas reikalauja kompleksinių sprendimų, apimančių tiek individualius, tiek sisteminius veiksmus.